reddot design award
winner 2009

Fissler

フィスラー圧力鍋

プレミアム取扱説明書

この度は、フィスラー圧力鍋プレミアムをお買い上げいただきありがとうございます。本製品はフィスラー圧力鍋の最新モデルとして、55 年を超える経験に基づき開発されました。栄養素を損なうことなく美味しい料理がすばやくできる点において、圧力鍋はこれまで以上に進化しています。さらに、使いやすさやデザインもかつてないほど向上しました。

お買い上げいただいた圧力鍋は、ドイツで細心の注意を払って製造された商品です。今後長い間ご愛用いただくために、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

目 次

フィスラー圧力鍋 **2**

使用上のご注意 **3**

各部の名称と働き **6**

基本の使い方 **9**

- フタのあけ方・しめ方 **9**
- 圧力・スチーム調理の設定について **9**
- 火にかけるまで **10**
- 火にかけてから **11**
- 圧力の下げ方 **11**

お手入れと交換 **12**

トラブルチェック **13**

FAX 注文書 **17**

保証について **18**

フィスラー圧力鍋 圧力鍋の特徴をご紹介します

1 圧力鍋とは?

圧力鍋は、鍋の内部に圧力をかけ高圧・高温の状態で材料を調理します。フタと本体を完全に密閉して加熱することで、鍋の内部に圧力がかかり、温度が上昇。ふつうの鍋は火を強めると 100°Cで沸騰し、それ以上温度は上がりませんが、圧力鍋は、圧力をかけることで 100°C以上の温度を得ることができます。こうして高温で調理することによって、かたい材料も短時間で柔らかく調理することができるのです。

2 フィスラー「プレミアム」が選ばれる理由

音の静かなスプリング式
1953 年、フィスラーは世界で初めてスプリング式圧力鍋を開発しました。おもり式に比べて蒸気も音も出ないため、湿気を気にせず静かに、そして素材の風味を逃さずおいしく調理できます。

見やすい圧力表示
圧力がかかり始めて圧力表示が上がるにつれ、表示される色が黄⇒緑⇒赤と変わります。火力を調節して適切な圧力状態(緑)を保つだけ。わかりやすく簡単な設計です。

画期的な三段階圧力調節 + スチーム機能
従来の低圧・高圧に加え、超高圧レベルを設定。更に細かい調節が出来るようになりました。また、スチーム機能も搭載し、蒸し料理や通常の鍋としての使用も可能に。

安心・安全設計のレバーとロック
取っ手をカチッと合わせ、フタ用取っ手の表示が赤から緑に変わったらフタがロックされたサインです。正しくロックされない限り、圧力がかからない安全構造です。また、メインバルブ・アロマピー・ゴムパッキン等、何重もの安全設計がなされています(P8 参照)。

いつまでも美しい光沢を保つ本体
酸、アルカリに強く丈夫な 18/10 ステンレスを使用しています。サテン仕上げなので、傷も目立たずお手入れも簡単。いつまでも美しい高級感が保てます。

3 表示ラベルは、安全な製品の証

フィスラーの圧力鍋には、安全であると認められた製品にだけ提供される二つのマークがついています。皆様に安心してお使いいただくための目印です。

PSC マーク
消費生活用製品安全法で指定された特定製品の安全基準に適合したことを示すマークです。

SG マーク
対人賠償責任保険付 製品安全協会
このマークは、家庭用圧力鍋の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

4 エネルギー節約のヒント

- 調理中に、圧力表示(P6・7❷参照)が赤になったり、メインバルブ(P6・7❶参照)から蒸気を排出したりしないように火力を調節してください。
- スチーム調理中には、蒸気放出口(P6・7❿⓫参照)からわずかな蒸気が排出される程度に火力を調節してください。
- ご使用の圧力鍋に合った適切なサイズのコンロをご使用ください。
- 調理量に適したサイズの圧力鍋をご使用ください。
- 鍋底に蓄積された熱を利用してください。加熱時間終了前でも、火を止め、余熱を利用して調理することができます。

使用上のご注意 ご使用の前に必ずお読みください

圧力鍋は、加熱されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあり危険です。この取扱説明書を最後まで必ずよくお読みのうえ、安全に注意してご使用ください。また、本書と保証書は必ずお手元に保管の上、お使いください。さらに圧力鍋を他人に譲渡する場合には、必ず取扱説明書も合わせてお渡しください。

記号の意味について

禁止：してはいけない行為（禁止行為）を示しています　**注意：**必ず注意・確認を行っていただきたい事項を示しています

調理以外にはご使用にならないでください

電子レンジでは使用しないでください

電気・ガス・IH以外の熱源ではご使用にならないでください

圧力鍋のフタに貼ってあるシールは、はがさないでください

取っ手がゆるんでいませんか?
取っ手がゆるんでいると脱落してやけどの危険があります。ねじを締めなおし、メインバルブのゆるみもチェックしてください。

メインバルブ、アロマピー、ゴムパッキンの点検をしてください
圧力表示やアロマピー、ゴムパッキンなどを点検（作動、付着物の有無、劣化）してください。ご使用の前に、メインバルブの圧力表示とアロマピーを下から指で押し上げて、目詰まりしていたり、ひっかかったりしていないか確かめてください。目詰まりを起していると、メインバルブが正常に作動せず事故につながる危険性があります。目詰まりを起している場合は、分解清掃（P12 参照）してください。

フタが完全にしまり、取っ手の表示が緑になっていることを確認してから加熱してください

空焚きはしないでください
空焚きをすると、火災や本体の変形、取っ手やパーツの破損の原因になります。必ずスタート前に確認をしてください。万一空焚きした場合は、水などで急冷せず自然冷却し、部屋の換気をおこなってください。

お子様の近くで調理をしないでください
調理中や調理の直後は、鍋が熱くなっています。幼児の手に触れないようにしてください。

圧力鍋をご使用中には、その場を離れないでください

鍋に衝撃を与えないでください

調理中に、鍋を落としたり、ぶつけたりしないでください。

最低カップ1杯（200～300ml）の水を入れてください

蒸気を発生させるためには、蒸し器の使用有無にかかわらず、圧力鍋の直径に応じて最低 200~ 300ml の水分が必要となります。下記の最低水分量を厳守してください。

直径 18cm：200ml　直径 22cm：250ml　直径 26cm：300ml

重曹や多量の油、カレーやシチューのルウなどは使わないでください

重曹など急激に発泡するものや、多量の油は危険であるため調理に使用しないでください。また、粘性が強く糊状になるもの（カレーやシチューのルウ、果物のソースなど）は、圧力を加えることでルウがメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動できなくなります。お使いになる場合は、圧力鍋のフタをはずし、普通のフタをのせて圧力を加えないでご使用ください。

調理量を守ってください

1 回の調理量は、鍋の容量の 2/3 以下にしてください。なお、豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3 以下で使用してください。限度量を超すと圧力がかからなかったり、中身が吹き出す原因になります。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動できなくなります。豆と水を入れた上には、蒸し器あるいは落としブタを必ず置いてください。調理量は材料、調味料、水分のすべてを含みます。

調理中は蒸気をもらさないようにしてください

メインバルブから蒸気が絶えずもれる状態で使用しないでください。焦げつきの原因になります。蒸気もれは火力が強すぎて安全装置が働いているためです。火力を下げてください。

炎は鍋底からはみ出さないようにしてください

●ガスの場合

炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。

●IH の場合

最大火力から1段階下げた火力で、コンロの中央に置いてご使用ください。IH は火力が強く、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。鍋底のサイズはコンロと同じか、それ以上の物を使用してください。それ以下の物を使用した場合、熱源が作動しないことがあります。

蒸気排気口からの蒸気に気をつけてください

蒸気排気口（メインバルブやアロマピー付近）を人に向けないでください。やけどの危険があります。

使用上のご注意 ご使用の前に必ずお読みください

フタは圧力を抜いてからあけてください

フタをあけるときは、鍋の中の圧力が完全に抜けていることを確認して、軽くゆすってからあけてください。調理が終わっても、鍋の中にはまだ圧力があります。蒸気が完全に抜けきらないうち、無理にフタをあけようとすると、フタが飛んだり、内容物が噴出したりして危険です。絶対にしないでください。

長時間 食材を入れたままにしないでください

圧力をかけての揚げ物はしないでください

揚げ物をする場合は、フタをせずにご使用ください。油の分量は容量の半分にしてください。

加圧すると膨張する可能性のある素材の調理の際は、やけどにご注意ください

皮つきの鶏肉や腸づめの肉などは、皮が膨張している間は皮に穴をあけないでください。やけどをする危険があります。

加圧中に圧力鍋を動かす際には鍋つかみ等を使用し、やけどにご注意ください

熱くなった表面には手を触れないように本体取っ手と補助取っ手を持ち、必要に応じ鍋つかみ等を使用してください。

圧力鍋は医療目的で使用しないでください

殺菌消毒に必要な温度まで上昇する設計にはなっていないため、医療目的の消毒には適していません。

圧力鍋を改造しないでください

特にメインバルブについては、取扱説明書に記載されたお手入れの作業以外、手を加えないでください。またメインバルブに油を注さないでください。

フィスラー純正交換部品をお使いくださいい

違う機種の本体とフタを合わせて使用しないでください。また、交換用部品についても、お使いの機種専用の純正部品をお選びください（P17 参照）。

重要事項:

圧力鍋本体または部品が破損、変形している場合は、使用を中止してください

破損、変形以外にもこの取扱説明書に記載された通りに作動しない場合には、使用を中止し、ただちにお近くのフィスラー取扱店、またはフィスラージャパン カスタマーサービスまでご連絡ください（お問い合わせ先：P18 参照）。

各部の名称と働き　ご使用の前に点検してください

各部の名称と働き　ご使用の前に点検してください

❶メインバルブ
低圧(1)、高圧(2)、超高圧(3)、スチーム調理の設定をします。レシピブックでは、料理に合わせて 1・2・3・蒸気マークで表してします。

❷圧力表示
鍋の中の圧力状態を表示します。黄・赤・緑の目印があり、調理中は緑のラインがすべて見える状態になったら火力を弱め、緑色を維持します。

❸アロマピー(Oリング付き)
食品の味、香り、色を保存する独特の装置です。内部に圧力がかかる直前に中の空気を逃がし、蒸気の力で押し上げられて自動的に空気孔を閉じます。ビタミンや香りを壊す空気を逃がして、密閉状態で調理するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができるのです。付着物があると、目詰まりの原因になり圧力がかからないので、擦らずにきれいに取り除いてください。

❹❺ 安全レバーと表示
安全レバーを押さないとフタがあかない構造です。残圧がある場合は、レバーを押すことで蒸気が抜けるしくみになっています。圧力が残っている場合はレバーを押し続け、蒸気を完全に抜いて安全レバーの表示が赤になってからフタをあけてください。蒸気は蒸気放出口より左右に抜けます。やけどにご注意ください。

❻ゴムパッキン
密着性のあるゴムパッキンで完全密閉します。取り付けが簡単で密閉性は抜群です。異物がつかないように、よく拭いてからセットします。ゴムパッキンは消耗品です。約400 回(約1〜2年)のご使用を目安に、交換してください。

❼安全突起
フタが正しくしまっていない場合、圧力がかからない仕組みになっています。

❽メモリ
水分量の計量が簡単にでき、計量カップが不要です。

❾ 容量表示
min ：最低必要な水分量
1/2 ：膨張したり灰汁の出る食材の最大容量
1/3 ：豆類の最大容量
max：通常の食材の最大容量

❿ 蒸気放出口(メインバルブ内)
選択した圧力設定より圧力が高くなった場合や、スチーム調理時に蒸気が放出されます。

⓫ 蒸気放出口(アロマピー付近)
加圧中やアロマピー作動時、安全レバーを用いた減圧時に、蒸気が放出されます。

⓬「CLOSE」タブ
フタの取り付けを助けるガイドです。

⓭「CLOSE」タブ差し込み用 溝
「CLOSE」タブをはめ込むための溝です。

⓮ フタ用取っ手
取り外し可能でお手入れが簡単です。

⓯ ゴムリング付き フタ用取っ手ネジ
フタに固定されたフラットガスケット。手で簡単にネジを回すことができるので、取り付け道具は不要です。

⓰ 本体用取っ手
滑り止め付き。

⓱ 補助用取っ手
持ちやすい形に窪みがついた安全設計。

⓲ ヒートガード
圧力鍋をガスコンロで使用する際に、火元から取っ手を保護します。

⓳ ナット
メインバルブをフタに取り付けるための固定器具。取り外しに道具が不要です。

⓴ シリコンゴムキャップ
メインバルブ密閉用のゴムキャップです。

㉑ メインバルブシール
メインバルブ密閉用のシールです。

㉒ 安全バルブゴム
メインバルブ密閉用のゴムです。

㉓㉔ フタ・鍋本体
鍋の本体やフタは、酸・アルカリ性に強く丈夫な18/10 ステンレス製。さびにくく、いつまでも美しい光沢と高級感を保ちます。また、直径が同じ鍋なら、キズをつけずに重ねられ、収納に便利です。

㉕ 鍋底（内側）
フィスラー独自の凹凸面をした鍋底『ノボグリル』。材料がくっつきにくく焦げつきにくいため、お手入れも簡単です。

㉖ 鍋底（外側）
底の厚さは約7mm。アルミニウムをステンレスとステンレスクロームでサンドイッチした構造で、熱を均一に伝え、焦げつきにくく保温性に優れています。また、ガスはもちろん、200 ボルト以上の電気や電磁調理器にも使えます。

㉗ 蒸し器・三脚
蒸し料理・二段調理に使います。下の段でスープや煮物を、上の段で蒸し物をと組み合わせで調理することもできます。また、蒸し器は豆料理のときに落としブタとして使用します。蒸し器には、穴あきと穴なしの2タイプがあり、ご購入の製品によって付属物が異なります。ステンレス製。

フィスラー圧力鍋・プレミアムの安全設計

毎日使ってほしいから、長く愛用してほしいから、安心してお使いいただけるよう何重もの安全装置を備えています

メインバルブ（左ページ ❶ 参照）
圧力設定をする他に、設定以上の圧力がかかった際、余分な圧力を自動的に放出し、圧力を一定に保つ圧力調整装置としての働きをします。

安全レバー（左ページ ❹ 参照）
正しくロックされないと、圧力がかからない仕組みになっています。残圧があっても、安全レバーを押すことによって蒸気の排出ができ、残圧を抜くことができます。

アロマピー（左ページ ❸ 参照）
鍋内が沸騰すると蒸気の力で押しあげられ、鍋内を密閉状態にして圧力がかかるようにします。圧力がかかり過ぎた場合の安全弁の役目も果します。

メインバルブの構造（左ページ ❶ 参照）
内側からナットで固定しており、外から取りはずしできない構造なので、調理中にはずれることはありません。

安全突起（左ページ ❼ 参照）
安全突起は、正しい位置でフタがしまるための機能。正しくフタがしまらなければ、圧力がかからない仕組みです。

ゴムパッキン（左ページ ❻ 参照）
ゴムパッキンの安全ポケットで圧力を制限します。また、ゴムパッキンは最終的安全装置として作動し、圧力を逃がすため蒸気が出ます。ご注意ください。

基本の使い方　まずはカップ1杯の水だけで手順をご確認ください

フタのあけ方･しめ方

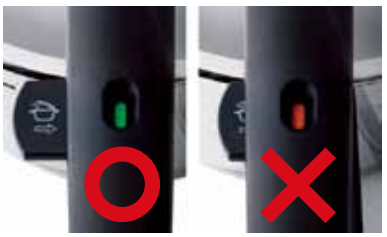
安全レバーを使ってフタを楽にあけられます。また「CLOSE」タブと溝を使えば、簡単にフタを正しい位置にあわせ、しめられます。

あけ方

フタ用取っ手の安全レバーを矢印の方向に押し、停止するまで右に回すと、フタがあきます。

しめ方

❶まず、フタを斜めに持ち、フタの「CLOSE」タブを本体用取っ手の溝に合わせてはめ込んでください。「CLOSE」タブと本体用取っ手にそれぞれ付いている赤い○を目印にすることもできます。二つの赤い○がぴったり合う場所が正しいフタの取り付け位置です。
❷カチッと音がするまでフタを左に回すとしまります。



安全レバーの表示

安全レバーの表示で、フタがきちんとしまり、調理が開始できるかどうかがわかります。
緑：フタが正しく取り付けられ、調理開始可能な状態です。
赤：フタが正しくしまっていないため、加圧できません。

圧力･スチーム調理の設定について

プレミアムのメインバルブには 4つの設定があります。レシピにあわせて、ご希望の圧力設定を選択してください。

蒸気マーク：スチーム調理

食材を約100℃の温度で蒸す調理法です。スチーム調理では、付属の蒸し器と三脚をお使いください。

［スチーム調理の方法］

1 鍋に最低 200～300 ml の水を入れ、お好みでハーブや調味料、料理酒、ワインなどを加えてください。
2 鍋の中に三脚をいれ、食材を入れた蒸し器を三脚の上にのせます。
3 圧力鍋のフタをしめます。
4 蒸気マークに設定し、加熱してください。
5 圧力はかからず、圧力表示も上がりません。
6 水が沸騰し適温に達したかどうかは、フタ用取っ手やメインバルブ付近から蒸気がもれ始めることでわかります。
7 蒸気が出たら、火力を弱めてください。

※詳しい注意事項については、次ページ枠内をご参照ください。

設定1：低圧

加熱温度：約110℃
魚や野菜など、煮くずれしやすい食材の調理や、プリンや茶碗蒸しなどの料理に向いています。

設定2:高圧

加熱温度：約115℃
肉料理やシチュー など料理全般にお使いいただけます。

設定3：超高圧

加熱温度：約119℃
高圧よりもさらに短時間で、調理ができます。例えば、従来の高圧レベルで 20分加圧する豚の角煮が、13～14分で完成します。

火にかけるまで

1 洗います

新しい圧力鍋は製造上の磨き油などが付着していますので、まず最初に必ず洗ってください。ゴムパッキンを外して、鍋とフタに酢を2~3 滴つけ水で薄めて洗い、その後台所用中性洗剤で鍋の内外をよく洗います。いつまでもきれいに保つため、柔らかいスポンジで洗ってください。鍋のフタについているシールははがさないでください。

2 各部を点検します

フタをする前にメインバルブとアロマピーを点検します。メインバルブは圧力表示を指で押し上げてひっかかりがなく、スムーズに動くかどうかを確かめ、ナットのゆるみも点検し、しっかりしめます。アロマピーは目詰まりや付着物の有無を確認してください。また、ゴムパッキンがゆがみなくフタの縁に収まっているかも確認してください。

3 圧力をセットします

料理の種類に応じてメインバルブの低圧(1)、高圧(2)、超高圧(3)、スチームの設定をします。(P9 圧力・スチーム調理の設定についての項 参照)

4 フタをセットします

フタの縁の「CLOSE」タブを鍋本体の取っ手の溝に引っ掛けてから、フタを水平にかぶせてフタと本体を合わせます。

5 フタをしめます

フタ用取っ手と本体用取っ手を右手でスライドさせます。カチッと音がして安全レバーの表示が緑になったら、密閉された状態です。動きが悪いときは無理にしめようとせず、もう一度フタをあけてやり直してください。新しいゴムパッキンは摩擦抵抗が大きく、フタの動きがかたい場合があります。そのようなときには、ゴムパッキンを水でぬらすとスムーズにしまります。

6 安全レバーを確かめます

安全レバーの表示が完全に緑になっているか確認してください。ロックしてからも多少あそびがありますが、問題ありません。

7 強火にかけます

火にかけます。IH の場合は最大火力より1 ～2段階下げて加熱してください。ガスの場合は炎が底面からはみ出さないように、圧力がかかるまで強火を保ちます。本体用取っ手や補助取っ手に直接火が当たると、変形やひび割れのもとになりますので、ご注意ください。

[スチーム調理の注意事項]

- 調理中に蒸気がわずかにもれる程度は、正常な状態です。
- 鍋の中の水分が完全に蒸発しないようにご注意ください。
- 加熱時間は、通常の鍋を使った場合とほぼ同じです（ただしやや長めになる傾向があります）。
- 蒸し調理設定は蒸し器を使わずに、圧力をかけない通常の調理にも使えます。
- スチーム調理中は、随時鍋のフタをあけて食材を混ぜたり、調味料を加えたりすることができます。
- 火力が強すぎたり、メインバルブの設定の位置によっては、安全の理由から鍋に圧力がかかることがあり、安全レバーを押してもフタをあけることはできません。このような場合は、鍋を火から下ろし、安全レバーを押し蒸気を出して圧力を抜くか（P7 ⑩参照）、自然放置もしくは急冷（P11 圧力の下げ方の項 参照）すると、再びフタをあけることができます。

基本の使い方　まずはカップ1杯の水だけで手順をご確認ください

火にかけてから

8 アロマピーから蒸気が出始めます

しばらく加熱すると、アロマピーから蒸気が勢いよく出始め、やがて自動的にアロマピーが上がり、蒸気の放出が止まります。このときが圧力のかかり始めた状態です。しばらくしてもアロマピーが上がらず蒸気が止まらない場合は、火を止めて水分や各部品の点検をしてください。

9 圧力表示が上がり始めます

メインバルブから黄・緑・赤の圧力表示が少しずつ上がります。緑色が見えてくるのを待ちます。

10 圧力表示が緑色まで上がったら、火を弱めます

圧力表示があがり緑のラインがすべて見えるようになったら、火を弱火（IH の場合は「弱」）にして、緑の状態を保ちます。（火力調節をしないと、圧力表示が必要以上にあがり、安全装置が働くことがあります。鍋の中の水分が完全に飛んでしまわないよう、ご注意ください）

11 加圧時間を計ります

加圧時間は、圧力表示の緑のラインが見えたときから計ります（圧力鍋のクッキングブックの加圧時間は、すべてこの計り方です）。調理中は常に圧力表示の緑が見える状態にします。圧力表示が赤まで上がり蒸気がもれ続けるときには火が強すぎるので、火を弱めてください。また、黄まで下がってしまった場合は、火が弱すぎるので火を強めてください。

12 火をとめて蒸らします

所定の調理時間が経過したら火をとめます。火をとめたあとも、圧力表示が上がっている間は鍋の中の温度は下がりません。火をつけていたときと同様、大切な調理時間です。これを蒸らし時間といいます。

圧力の下げ方

フタをあける前に圧力を下げます。 下げ方は 2 種類。 調理方法によって適した方をお選びください。

■ **自然放置**：火を止めた後、そのまま放置し、鍋内部の圧力をゆっくりと下げる方法です。穀類や豆類など、余熱で調理をするのに向いている食材や料理に使います。温度が下がり、中の圧力も下がると、メインバルブの圧力表示とアロマピーが下がります。

■ **急冷**：火を止めた後、鍋内部の圧力を急いで下げる方法です。圧力鍋をシンクの中に水平に置き、メインバルブの圧力表示がもとの位置に下がりきるまで、フタのステンレス部分に少量ずつ水をかけます。シンクに圧力鍋本体を移動するときは、落としたり傾けたりしないでください。このときメインバルブとアロマピーに直接水がかかると、鍋の中に水が入ったり、メインバルブシールや取っ手のひび割れの原因になりますのでご注意ください。また安全レバーやメインバルブを使っての減圧は、食材が飛び出したり、食材の皮が破裂する危険がありますので避けてください。

フタをあける

メインバルブの圧力表示が元の位置に戻ったことを確かめます。安全レバーを押し、安全レバーの表示が赤になったらフタの「CLOSE」タブと本体用取っ手の赤い○印が合うところまで、フタ用取っ手を右にスライドするとフタが開きます（P9 フタのあけ方の項参照）。安全レバーを押したとき、フタ用取っ手の前面からシューッと蒸気が出るようでしたら、圧が残っている証拠です。完全に減圧してから、フタをあけてください。また、フタをスライドする際は、取っ手をわずかに動かし、いったん停めてフタの隙間から蒸気が出てこないことを確認してからあけてください。このとき、取っ手の動きが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っている可能性がありますので、無理にあけず、もう一度手順に従ってあけてください。

お手入れと交換　できるだけ長くお使いいただくために

全体

使用後には必ず、速やかに台所用中性洗剤を使って圧力鍋を洗い、汚れを落としてから乾いた布巾でふいて完全に乾かしてください。洗浄用具はスポンジまたはナイロン製ブラシなど、柔らかいものをご使用ください。

・フタからゴムパッキンを取り外し、手で洗います。
・メインバルブを取り外し、洗ってください。
・必要に応じて（少なくとも汚れが目立つ場合）、フタ用取っ手を取り外し、水で汚れを洗い流してください。
・食器洗浄機をご使用の場合は、ゴムパッキン、メインバルブ、フタ用取っ手は取り外してください。
・食材の取り残しが鍋についたまま乾燥してしまったり、食材を鍋の中に入れたまま長時間保存したりしないようにご注意ください。ステンレススチールに汚れが残り、表面が変色・変質するおそれがあります。

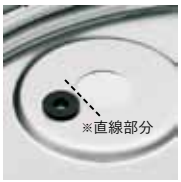
フィスラー専用
ステンレスクリーナー
21-001-90

※白い斑点や虹の模様について

はじめてご使用になった後に鍋の底に白い斑点や、虹の模様状の状態が発生することがあります。白い斑点は水道水中に含まれるカルキ分（カルシウム、マグネシウム等）が、白く変化したものです。また、虹の模様はステンレス表面の酸化被膜が変色したものです。これらの状態はフィスラー専用ステンレスクリーナー等の金属磨き剤を使用して拭き取ることで完全に除去することができます。

メインバルブ

メインバルブは、ナットをはずして分解し、ぬるま湯の中でよくすすぎます。なお、ご飯や豆類のように煮汁が噴き上がってくる材料や肉類（例：豚バラ肉、鶏肉の丸ゆで）など脂の多く出る調理の後など汚れのひどいときはその都度、メインバルブを完全に分解して掃除してください。
取り外し方 ： ナットを反時計回りに回してゆるめ、メインバルブとナットを取り外します。
取り付け方 ： メインバルブをフタの外側から穴の形※に合わせて差し込みます。内側からナットを差し込み、時計回りに回してきつく締めます。



※フタの直線部分にメインバルブの直線部分を合わせる

ゴムパッキン

ゴムパッキンは毎回フタからはずして洗います。傷つけたり、火で焦がしたりしないようにしてください。ゴムパッキンは加熱調理を繰り返すと劣化するため、約400 回の使用（約1〜2年）を目安に新しいものと交換します。また、保管の際には、ゴムパッキンは直射日光の当たらない乾燥した清潔な冷暗所に置いてください。

アロマピー

アロマピーがひどく汚れた場合には、フタ用取っ手を外してアロマピーOリングを外し、ぬるま湯で洗います。 Oリングもゴム製です。定期的に交換してください。通常は流水をかけて洗ってください。

［交換方法］
1 手で取っ手をとめているビスをはずし、フタ用取っ手も取り外します。
2 アロマピーのOリングをはずし、アロマピーを抜きます。
3 新しいアロマピーを差し込み、Oリングを装着します。
4 取っ手とゴムパッキンを取り付け、アロマピーを点検します。

フタ用取っ手

取り外し方 ：フタの内側にあるフタ用ネジを反時計回りに回して、フタ用取っ手を取り外します。
取り付け方：片手でフタ用取っ手を支え、正しい位置にフタを合わせた後、フタ用ネジを時計回りに回してきつく締めます。

トラブルチェック よくあるご質問

Q1 いつまでたってもアロマピーが上がりません。

アロマピーに付着物がありませんか? フタ用取っ手の安全レバーは正常ですか? 火は弱くありませんか? チェックしてみてください。

Q2 圧力表示がいつになっても上がりません。

最初に強火にすることが大切です。このときに火が弱いと圧力がかからず、圧力表示が上がりません。強火にしているのになかなか圧力表示が上がらないときは、①水をいれていない、②各部品が正常に取り付けられていない、などの原因が考えられます。焦げる前に火を止めてください。取扱説明書に従ってこれらの点をチェックしてから、もう一度強火で加熱してみましょう。

Q3 低圧(1)で、圧力表示の緑色を維持できません。

圧力鍋は火にかけて圧力がかかると、鍋の中の温度が下がりにくくなります。ですから、低圧で圧力表示を維持させたいときは、圧力表示が緑色になる前に弱火にし、緑色になったらすぐに小さなトロ火にします。プリンなど低圧で調理したいときは、この方法で維持するとムラなくきれいに仕上がります。

Q4 高圧(2)や超高圧(3)で、圧力表示の緑色を維持できません。

圧力表示が上がったのを確認して弱火にしたところ、またすぐに下がってしまうという場合は、①換気扇や窓からの風の吹き込みが強い、②部品のどこかから蒸気がもれている、などの理由が考えられます。この場合は窓をしめる、各部品をチェックするなど、原因を取り除いてからもう一度強火にして圧力表示を確かめ、表示が黄色にならない程度の弱火にして、維持しましょう。逆に上がりすぎは、火が強すぎますので弱めましょう。

Q5 メインバルブから蒸気が吹き出てしまうのはなぜ?

圧力表示の赤いラインが見えている状態で蒸気がもれている場合、安全装置の働きで過剰な圧力を逃しています。弱火にしましょう。圧力表示が最後まで上がっていないときは、煮汁などの付着が原因なので、火を止め圧力を下げてから各部の点検を。または材料の入れすぎかもしれません。少し減らしてください。

Q6 フタが硬くて開閉が困難。どうしたらいい?

フタ用取っ手の取り付けネジがゆるんでいませんか? その場合は、フタの内側にある取っ手ネジをしっかりしめ直してください。ドライバーを使わなくてもしめることができます。ゴムパッキンの滑りが悪い場合は、水で濡らすとスムーズになります。

Q7 フタが開かなくなってしまいました。どうやってあけたらいい?

安全レバーが操作不能になっているか、フタのかみあわせが悪いまま無理にしめてしまったのかもしれません。フタ用取っ手のフタ本体と接する部分を、スライドする方向に軽くたたきながら、少しずつフタをずらしていきましょう。

Q8 きちんと手入れをしているのに周りから蒸気が出てしまいます。

ゴムパッキンが歪んで入っているか、劣化しているのかもしれません。点検して、古いようなら新しいものに交換しましょう。ゴムパッキンは約400 回のご使用で交換をしてください。また、天然ゴムのため時間とともに劣化していきます。未使用であっても、約1 〜2年での交換をおすすめしています。

Q9 空焚きをしてしまいました。どうしたら、また使えますか?

空焚きは水分がなくなったまま火にかけていた状態。カップ1 杯の水で加圧テストをして、ゴムパッキン、アロマピー、メインバルブ、取っ手類などを点検し、壊れたものがあれば交換してください。ただし、鍋本体に支障をきたした場合は、お使いいただけなくなる場合もあります。

トラブルチェック 故障かな、と思ったら

1 まずは蒸気が出る場所を特定

圧力鍋のトラブルは、蒸気の出る場所が分かれば、ほとんどの場合原因が判明します。まずは、蒸気がどこから出ているかを特定してください。蒸気が出ている場所が分かりにくい場合は、メインバルブやアロマピーなどに布巾をあてることで、分かりやすくなります。

●メインバルブから蒸気が出る（圧力表示上昇）

メインバルブの圧力表示が赤色まで上がっていて、メインバルブから蒸気が出る時は、圧力のかかりすぎです。火を弱めるか、止めるかして、緑色を維持してください。

●メインバルブから蒸気が出る（圧力表示変化なし）

圧力表示が上がっていない状態で、メインバルブから蒸気が出る時は、メインバルブが緩んでいるか、組み立ての異常や部品の劣化があります。火をとめて点検をしてください。

●アロマピーから蒸気が出る

アロマピーから蒸気が出続けていつまでも止まらない時は、空焚きや鍋を焦がす前に火を止め、アロマピーに付着物がないか、メインバルブがきちんと装着されているか、ゴムパッキンから蒸気もれがおきていないかを点検します。

●フタの周りから蒸気が出る

フタのまわりから蒸気や水滴が出ているときは、ゴムパッキンが劣化している証拠です。新しいゴムパッキンと交換してください（P18 参照）。

2 異常の場所から原因と処置方法をチェック

	現象	原因	処置
メインバルブ	**圧力表示がいつになっても上がらない**	アロマピーに付着物がある	➡ 付着物を取り除いてください
		メインバルブが目詰まりしている	➡ メインバルブの分解掃除をしてください
		水を入れ忘れている	➡ 火を止めて鍋を点検してください
		鍋の中の水分量が少なすぎる	➡ 最低必要水分量（200～300ml）を加えてください
		火力が弱すぎる	➡ 強火にしてください
		火力が強すぎる（IHの場合）	➡ 弱火にしてください
		メインバルブが正しく取り付けられていない	➡ メインバルブを正しく取り付け、ナットをきつく締めてください
		メインバルブシール、安全バルブゴム、あるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	➡ 劣化部品を交換するか、正しく取り付け直してください
	弱火にしても蒸気がもれる	組み立て方法が間違っている	➡ P12 メインバルブの項 参照
	加熱中に蒸気が排出されない	水を入れ忘れている	➡ 火を止めて鍋を点検してください
		鍋の中の水分量が少なすぎる	➡ 最低必要水分量（200～300ml）を加えてください
		火力が弱い	➡ 強火にしてください
	分解してから圧力表示が上がらなくなった	組み立て方法が間違っている	➡ P12 メインバルブの項 参照

トラブルチェック 故障かな、と思ったら

	現象	原因	処置
メインバルブ	**メインバルブ周辺から蒸気がもれる**	火力が強すぎる （圧力表示が赤色になっている）	火力を弱め、加圧時間終了まで圧力表示を緑色に保ってください。
		スチーム設定、あるいは低圧（1）とスチームの間に設定している	スチーム調理中に多少の蒸気がもれるのは正常な状態です。圧力調理をする場合は、低圧（1）または高圧（2）、超高圧（3）を選択してください
		メインバルブが正しくしっかりと取り付けられていない	メインバルブを正しく取り付け、ナットをきつく締めてください
		メインバルブシール、安全バルブゴム、あるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	劣化部分を交換するか、正しく取り付け直してください
		火力が強すぎるため安全弁として作動している	弱火にしてください
		組み立て方法が間違っている	P12 メインバルブの項 参照
アロマピー	**アロマピー周辺から蒸気が出続け、圧力がかからない**	フタが正しくしまっていない （安全レバーの表示が赤になっている）	フタを正しくしめてください （安全レバーの表示を完全に緑にします）
		火力が弱い	強火にしてください
		火力が強すぎる（IHの場合）	弱火にしてください
		フタ用取っ手がゆるんでいる	圧力鍋の大きさに適したサイズの熱源をお使いください
		熱源の大きさが圧力鍋の大きさと合っていない	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
		アロマピーまたはOリングが汚れているか破損している	部品を洗浄するか、交換してください
	圧力表示が上がっているのに、アロマピー周辺から蒸気がもれる	フタ用取っ手がゆるんでいる	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
		フタ用取っ手のネジ用ゴムリング、あるいはアロマピー用Oリングが取り付けられていないか、劣化している。または正しく装着されていない	ゴムパッキンまたはOリングを交換するか、正しく取り付け直してください
		アロマピーやメインバルブが汚れているなど問題がある際の安全装置として作動している可能性がある	メインバルブを取り外し、洗浄するか、交換してください
		組み立て方法が間違っている	P12 アロマピーの項 参照
フタ	**フタがあかない**	鍋の中に圧力が残っている	圧力を抜いてください（P11 圧力の下げ方の項 参照）
		アロマピーがひっかかっている	フタ用取っ手を少しだけ左へ動かしてください

	現象	原因	処置
フタ	**フタの開閉がかたい**	フタ用取っ手ネジが緩んでいる	取っ手がしっかりと取りつけられているか確認し、ネジをきつく締めてください
		フタ用取っ手や本体用取っ手が、正しく取り付けられていない	ゴムパッキンを水で濡らしてみてください
		ゴムパッキンがかたい	縁にはめこみ直してください ゴムパッキンを交換してください
	フタがしまりにくい / フタをしめても安全レバーが飛び出さない	フタ用取っ手や本体用取っ手が正しく取り付けられていない	取っ手がしっかりと取り付けられているか確認し、必要に応じてネジをきつく締めてください
		フタ用取っ手が劣化している	フタ用取っ手を交換してください
		ゴムパッキンが正しく装着されていない	ゴムパッキンを正しく取り付けてください
		フタが正しくしまっていない （安全レバーの表示が赤になっている）	フタを正しくしめてください （安全レバーの表示を完全に緑にします）
	フタの縁から蒸気がもれる / 取っ手の下から水滴がたれる	ゴムパッキンが正しく装着されていない	ゴムパッキンを正しく取り付けてください
		ゴムパッキンが汚れているか、破損している	ゴムパッキンを洗浄するか、交換してください
		ゴムパッキンが劣化している	ゴムパッキンを交換してください
		フタが正しくしまっていない （安全レバーの表示が赤になっている）	フタを正しくしめてください （安全レバーの表示を完全に緑にします）
	圧力表示が上がっているのに、フタの縁から大量の蒸気がもれる	ゴムパッキンが劣化している	ゴムパッキンを交換してください 劣化部品を交換してください
		アロマピーやメインバルブが汚れているなど問題がある際の安全装置として作動している可能性がある	フィスラージャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください
	フタ用取っ手の丸いロゴマークや安全レバー周辺から蒸気がもれる	フタ用取っ手ネジが緩んでいる	ネジをきつく締めてください
		フタ用取っ手のネジ用ゴムリングなどが劣化している	フタ用取っ手を交換するか、またはフィスラージャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください
本体／取っ手	**空焚きをした**	水分がなくなった	各部品を点検し、損傷したものを交換してください 自然冷却してください （水などで急冷しないでください）
	本体用取っ手・補助取っ手が緩んでいる	取っ手用ネジがきつく締められていない	ネジ回しでネジをきつく締めてください
	フタ用取っ手が緩んでいる	フタ用取っ手ネジがきつく締められていない	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください

FAX 部品見積書 交換部品のお見積を承ります

FAX 03-3523-6172

ゴムパッキンやアロマピー、Oリング等は消耗品です。適宜お取り替えください。部品類は、お買い求めの販売店でご注文いただくか、当社へ直接ご注文いただくことも可能です。下記の太枠線で囲まれた箇所に、必要事項をご記入の上、FAX にてお送りください。折り返しお見積額等をご連絡いたします。

ふりがな ご氏名	
ご住所	〒 - TEL. FAX.
E-MAIL	

ご購入商品 ※1 該当容量に チェックを お入れください		
		プレミアム
		2.5L
		3.5L
		4.5L
		6.0L
		8.0L
		10.0L
		2.5L スキレット

No.	部品名	直径	品番	個数
1	 ゴムパッキン	18cm 22cm 26cm	600-000-18-795 600-000-22-795 600-000-26-795	
2	 フタ用取っ手	共通	620-000-00-770	
3	 本体用取っ手	18cm 22cm 26cm	620-100-02-850 620-300-04-850 620-700-08-850	
4	 スキレット 本体用取っ手	22cm 26cm	620-300-02-850 620-700-04-850	
5	 本体用補助取っ手	18cm 22cm 26cm	600-100-02-840 600-300-04-840 600-700-08-840	
6	 スキレット 本体用補助取っ手	22cm 26cm	600-300-02-840 600-700-04-840	
7	 メインバルブ	共通	620-001-00-700	
8	 ナット	共通	610-000-00-734	
9	 シリコン ゴムキャップ	共通	610-000-00-711	
10	 メインバルブシール	共通	610-000-00-706	

No.	部品名	直径	品番	個数
11	 安全バルブゴム	共通	610-000-00-733	
12	 アロマピー	共通	011-631-01-750	
13	 アロマピー用 Oリング	共通	011-631-01-760	
14	 ゴムリング付 フタ用取っ手ネジ	共通	600-000-00-712	
15	シリコンゴムキャップ メインバルブシール 安全バルブゴム 3 点セット	共通	610-000-01-706	
16	 穴あき蒸し器 （三脚付き）	18cm 22cm 26cm	610-100-00-800 610-300-00-800 610-700-00-800	
17	 穴なし蒸し器 （三脚付き）	22cm 26cm	610-300-00-820 610-700-00-820	
18	 ガラスフタ	22cm	021-641-22-600	
19	 無水フタ	22cm 26cm	623-000-22-700 623-000-26-700	
20	 レシピブック「プレミアム レシピ」	—	BOOK-PREMIUM	

※1 容量(L)はフタの上のシールをご覧ください。
※予告なく、品番、仕様等が変更する事がありますので、あらかじめご了承ください。
※ご記入いただいた個人情報は、商品の発送の他、当社からの情報案内、お問い合わせの際に使用し、当社個人情報方針に沿って厳重に管理致します。

保証について 必ずお読みください

- 保証期間中に故障が発生した場合は、製品と保証書をご持参、ご掲示の上、お買い上げの販売店にご依頼いただくか、直接当社へご連絡ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買い上げ販売店に修理をご依頼できない場合は、当社にお問い合わせください。
- 保証書は再発行いたしません。大切に保管してください。
- 保証書は、保証書内に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがいまして、保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の故障等につきまして、お分かりにならない場合はお買い上げの販売店、または当社にお問い合わせください。

無料修理規定について

1. 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがって正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、当社が無料修理いたします。

2. 保証期間内でも、次の場合は保証いたしません。

(イ) 保証書のご提示がない場合。
(ロ) 保証書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記載がない場合、または字句を書き換えられた場合。
(ハ) 使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ニ) お買い上げ後の衝撃・落下・空焚きなどによる故障及び損傷。
(ホ) 火災・地震・落雷・風水害その他の天災、地変・公害など外部に原因がある故障及び損傷。
(ヘ) **消耗部品（ゴムパッキン・シリコンゴムキャップ等のゴム製部品・アロマピー・メインバルブ・取っ手・取っ手ネジ）等が損耗し取り替えを要する場合。消耗部品は有償にて交換いたします。**

3. 何らかの事情で部品等が手当てできない場合には、当該品と同等の部品または商品と交換いたします。

4. 保証書は日本国内においてのみ有効です。

通信販売などで製品をご購入のお客様へ

保証については、お買い上げ年月日・お客様名・販売店名を保証書に記載していただくことが条件となっております。インターネットやテレビショッピングの通信販売などで製品をご購入の場合に限り、販売店からの保証書への記載・捺印がない場合には、ご購入年月日・ご購入品目が証明される、納品書等の書類を保証書と一緒に必ず保管してください。

お問い合わせについて

修理、消耗品・部品のご購入など、製品に関するご質問・ご相談は、お買い上げの販売店、もしくはフィスラージャパン カスタマーサービスまでお問い合わせください。予告なくご連絡先等が変更される場合がございますので、あらかじめご了承ください。また、消耗品は、左ページのFAX 部品見積書でもご注文いただけます。

フィスラージャパン カスタマーサービス

TEL 03-3523-6171

受付時間 平日 9:00 ～ 12:00 / 13:00 ～ 17:00
土・日・祭日休 FAX 03-3523-6172
www.fissler.co.jp

つくる、を究める。

Fissler. Perfect every time.